

## Il Barolo che conviene è del 2002

### REVERDITO

La Morra (CN)  
Frazione Rivalta - Borgata Garassini, 74  
Tel. 017350336  
Una bottiglia di Barolo  
«Moncucco» 2002: euro 19



**L**A manifestazione è sospesa. Poteva essere di questo tono l'invito alla degustazione annuale dei Barolo (Alba Wine Exhibition) della controversa annata 2002. E invece si è svolta ugualmente, a ranghi ridotti, giacché non tutti hanno fatto il vino. Un'annata modesta, insomma, che però mostra dei vantaggi. Il primo è l'uscita sulla scena di nuovi produttori, che giocano la carta di un prezzo equo rispetto alla qualità. La seconda è la dimostrazione che il vino si fa solo in vigna. È capitato di assaggiare troppi Barolo uno diverso dall'altro. Ma non era

il Comune che rimarcava un carattere bensì la tecnica di produzione. E diciamolo: chi è ricorso al maquillage della barrique, ha raccolto poca cosa. Ora, tra i 49 campioni assaggiati (interessanti quelli di Monforte e di La Morra) ho trovato il mio numero 1 in Michele Reverdito, 37 anni. Dal 2000, con la sorella, ha preso in mano l'azienda del padre, con 17 ettari per 60 mila bottiglie l'anno. Nel 2002, annata di piogge e grandinate, ha giocato tutto sul diradamento, che ha regolato lo sviluppo dei tannini. Un lavoro certosino in vigna per arrivare a testa alta

con i suoi Barolo "Moncucco" e "Serralunga". Sono prezzati solo a 19 euro la bottiglia, nonostante gli alti costi di quell'annata balorda. Ma i suoi Barolo, grazie a una lunga macerazione (18 giorni) e all'affinamento in botti grandi per 30 mesi, sono risultati vincenti, quasi una lezione su come si deve fare, anche col prezzo. Il colore è rubino intenso con note d'arancio, al naso c'è la freschezza della viola, in bocca è diffusa la tannicità elegante per un vino di buona persistenza. Assolutamente consigliabile. Bravo Michele!